

Et si le végétarien devenait le moment le plus attendu du menu ?

RESTAU'CO 2026 : SUD & SOL DÉVOILE SES MENUS CLÉ-EN-MAIN AUX SAVEURS DU MONDE POUR DYNAMISER L'OFFRE VÉGÉTALE EN RESTAURATION COLLECTIVE

À l'occasion du salon Restau'Co le 17 juin prochain, Sud & Sol, spécialiste des solutions végétariennes aux saveurs du monde, dévoilera sur son stand F17 des menus thématiques immersifs, pensés pour allier plaisir, équilibre nutritionnel et simplicité de mise en œuvre.

Face à des menus végétariens encore trop souvent perçus comme peu attractifs ou répétitifs, Sud & Sol propose de transformer ce temps de repas en une véritable expérience culinaire. Objectif : réconcilier les convives avec le végétarien en faisant du goût et du plaisir une priorité.

CAP SUR LE MEXIQUE POUR OCTOBRE 2026

Sud & Sol invite les convives à un voyage gustatif au cœur de Mexico **du 28 septembre au 17 octobre 2026** avec une formule clé-en-main pour les établissements scolaires et les restaurants d'entreprises.

Textures gourmandes, notes épicées maîtrisées, associations audacieuses de **légumes et légumineuses**... Cette escale propose une relecture généreuse et accessible des classiques mexicains, **pensée pour séduire tous les publics**. Aux côtés du houmous à la mexicaine, taquitos aux haricots rouges, maïs grillé, et ses recettes de crème au dulce de leche et de riz poblano, Sud & Sol prolonge l'expérience avec un **kit d'animation complet** pour plonger les convives dans une ambiance festive et immersive.

UNE OFFRE QUI S'INSCRIT DANS LA DURÉE

Ce lancement marque le début d'une dynamique plus large. Sud & Sol prévoit dès 2027 le déploiement de **4 destinations culinaires tout au long de l'année**, chacune conçue comme une expérience complète mêlant :

- découverte culturelle
- plaisir gustatif
- outils pédagogiques et d'animation
- facilité de mise en œuvre pour les équipes



Sud & Sol vous donne rendez-vous à Shanghai, New Delhi, Marrakech... L'ambition : proposer une restauration collective plus vivante, plus végétale et plus attractive, tout en simplifiant le travail des équipes en cuisine.



UNE RÉPONSE CONCRÈTE AUX ENJEUX DU SECTEUR

Avec cette offre, Sud & Sol souhaite accompagner les professionnels dans la **montée en puissance du végétarien en restauration collective**.

Pour cela, la nouvelle formule de menus et kits thématiques s'appuie sur :

- Une solution clé en main intégrant produits, recettes et outils d'animation
- Des recettes gourmandes à base de légumes et légumineuses, sans soja transformé, qui s'inscrivent dans une logique de diversification des protéines
- Des fiches techniques précises pour simplifier le travail des équipes : les produits sont calibrés, portionnés (selon les recommandations GEMRCN) et faciles à remettre en œuvre

Co-développées avec des chefs de cuisine et experts de la restauration collective, les recettes Sud & Sol ont été testées en conditions réelles en établissement pour garantir à la fois leur faisabilité terrain, leur pertinence opérationnelle et l'adhésion des convives.

Avec Sud & Sol, la restauration collective se réinvente autour de menus végétaux plus créatifs, conviviaux et gourmands.

À PROPOS DE SUD & SOL

Sud & Sol est le spécialiste des solutions végétariennes aux saveurs du monde pour la restauration collective. Fort de son expertise végétale confirmée en RHD depuis près de 30 ans, et de sa capacité d'animation unique sur le marché, la marque accompagne les professionnels dans la transition végétarienne avec un engagement sans faille envers l'innovation et la satisfaction de ses utilisateurs.

www.sud-sol-foodservice.fr

 www.linkedin.com/company/sudnsol-foodservice

PREMIUM
Foods Solutions